特許協力条約

PCT

国際予備審査報告

RECEIVED

1 8 MAR 2004

WIPO PCT

(法第12条、法施行規則第56条) [PCT36条及びPCT規則70]

出願人又は代理人 の書類記号 YCT-830	今後の手続きについては、国際予備審査報告の送付通知(様式PCT/ IPEA/416)を参照すること。
国際出願番号 PCT/JP03/05443	国際出願日 (日.月.年) 28.04.2003 (日.月.年) 30.04.2002
国際特許分類 (IPC) Int. Cl ⁷	C07C403/24, C12P23/00, A61K7/025, A23L1/30
出願人(氏名又は名称)	サントリー株式会社
2. この国際予備審査報告は、この表	
IV	と 業上の利用可能性についての国際予備審査報告の不作成 をする新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解、それを裏付けるため
国際予備審査の請求書を受理した日	国際予備審査報告を作成した日 25.02.2004
10.10.200 名称及びあて先 日本国特許庁 (IPEA/JI 郵便番号100-8915 東京都千代田区段が関三丁目4	特許庁審査官(権限のある職員) 4H 8413 P) 穴 吹 智 子

国際予備審査報告

国際出願番号 PCT/JP03/05443

I. 国際予備審査報告の基礎	
1. この国際予備審査報告は下記の出願書類に基づいて作成さ 応答するために提出された差し替え用紙は、この報告書に PCT規則70.16,70.17)	れた。 (法第6条 (PCT14条) の規定に基づく命令に おいて「出願時」とし、本報告書には添付しない。
X 出願時の国際出願事類	
明細書 第 明細書 第 明細書 第	出願時に提出されたもの 国際予備審査の請求書と共に提出されたもの 付の害簡と共に提出されたもの
請求の範囲 第 項、 請求の範囲 第 項、 請求の範囲 第 項、 請求の範囲 第 項、	出願時に提出されたもの PCT19条の規定に基づき補正されたもの 国際予備審査の請求書と共に提出されたもの 付の書簡と共に提出されたもの
図面 第 図面 第 図面 第 図面 第	出願時に提出されたもの 国際予備審査の請求書と共に提出されたもの 一一一 付の書簡と共に提出されたもの
明細書の配列表の部分 第 ページ、明細書の配列表の部分 第 ページ、明細書の配列表の部分 第 ページ、明細書の配列表の部分 第 ページ、	国際予備審査の請求書と共に提出されたもの 付の書簡と共に提出されたもの
2. 上記の出願書類の言語は、下記に示す場合を除くほか、こ	
上記の書類は、下記の言語である 話でも 国際調査のために提出されたPCT規則23.1(b)にい PCT規則48.3(b)にいう国際公開の言語 国際予備審査のために提出されたPCT規則55.2ま 3. この国際出願は、ヌクレオチド又はアミノ酸配列を含んで	、う翻訳文の言語 たは55.3にいう翻訳文の言語
書の提出があった	提出された書面による配列表
4. 補正により、下記の書類が削除された。	ージ/図
5. この国際予備審査報告は、補充欄に示したように、補れるので、その補正がされなかったものとして作成し記1. における判断の際に考慮しなければならず、本	正が出題時における開示の範囲を越えてされたものと認めらた。(PCT規則70.2(c) この補正を含む差し替え用紙は上報告に添付する。)

国際予備審査報告

国際出願番号 PCT/JP03/05443

omocを(の) に守める日報 それた館付ける

新規性、進歩性又は産業上の利用可能性 文献及び説明	Eについての伝第12条	(FC135%(2)) (CEO)	JUNE CAVE SCITO
. 見解			
新規性(N)	請求の範囲	5, 7–16, 19, 20	
	請求の範囲	1-4, 6, 17, 18	
進歩性(IS)	請求の範囲	12-14, 19, 20	
	請求の範囲「	1-11, 15-18	
産業上の利用可能性 (IA)		1-20	
	請求の範囲		жж
文献1: JP 11-290094 A(日本文献2: JP 1-202261 A(協和的 (ファミリーなし) 文献3: JP 7-300421 A(イタン 【014】【021】 文献4: M. Vincent et al., monoesters de zeaxant l'hepatopancresa de	発酵工業株式会社)1 ソ冷凍株式会社)1 【036】【04 Variation de la hine et d'astax Panaeus schmit	1989.08.15, 特に美 995.11.14,特に段落 8】参照(ファミリーなし) composition en aci anthine dans l'ovar ti au cours de l'ov	des gras des e et ogenese'
, Archives Internat , 1989, Vol. 97, No. 1, F	ionales de Phys 71-78, 特にResu	ltats, TableauII参照	TIMIE
請求の範囲1-4、6、8- 上記文献2、3には、アスクは、アスタキサンチン中鎖脂肪を、アスタキサンチン中 また、アスタキサンチン中 うることが、各々、上記文献	タキサンチン中鎖 防酸モノエステル 鎖脂肪酸エステル	脂肪酸ジエステルか、 が記載されている。 を魚用餌料、あるい	は化粧料に使用
うることが、各々、上記又献 請求の範囲1-4、6、1~ れた組成物に係る発明である。 と認めることはできない。			
よって、請求の範囲1、2 献3、4により、請求の範囲 なお、仮に、製造方法の違 ンチン脂肪酸エステルがアス	いにより待られたタキサンチャ		を用いることに
り製造しうることは上記又献 ンチン中鎖脂肪酸エステル製	1に記載されてき	うり、 ゲリス フルタシロ	別の困難性は見

請求の範囲 5、7、15、16 上記文献 2、3記載のアスタキサンチン中鎖脂肪酸ジエステル、文献 4記載のアスタキサンチン中鎖脂肪酸モノエステルと同じく中鎖脂肪酸を構成すると一般に考えられている炭素数 8 の脂肪酸エステルを、上記文献記載の化合物と同様の性質を期待して、当業者が実際に製造、その使用を着想する点に格別の困難性は見いだせない。よって、請求の範囲 5、7は文献 2-4、あるいは、文献 1-4により進歩性を有しない。

だせないので、その場合には請求の範囲1-4、6、17、18、並びに請求の範囲8-11は引用文献1~4により進歩性を有しない。

国際出願番号 PCT/JP03/05443

国際予備審查報告

補充欄(いずれかの欄の大きさが足りない場合に使用すること)

第 V. 欄の続き

また、アスタキサンチン脂肪酸エステルが食品分野での応用が期待されている化合物であることは、文献1に記載されているように当該技術分野において広く知られるところ、文献2-4記載のアスタキサンチン中鎖脂肪酸エステルについても同様にその食品への使用を当業者が着想する点に格別の困難性は見いだせない。よって、請求の範囲15、16は引用文献1-4により進歩性を有しない。

請求の範囲12-14、19、20 上記いずれの文献にも、アスタキサンチン中鎖脂肪酸エステルを中鎖脂肪酸トリグリセリドを用いたエステル交換反応により製造すること、エステル化反応工程に水分を添加すること、また、甲殻類から抽出工程により製造することは記載されておらず、請求の範囲12-14、19、20は文献1-4に対して新規性、進歩性を有する。







PCT

INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINATION REPORT

(PCT Article 36 and Rule 70)

Applicant's or agent's file reference	FOR FURTHER ACTION	See Notification of Transmittal of International
YCT-830		Preliminary Examination Report (Form PCT/IPEA/416)
International application No. PCT/JP2003/005443	International filing date (day/	
International Patent Classification (IPC) or n	28 April 2003 (28.04	4.2003) 30 April 2002 (30.04.2002)
C07C 403/24, C12P 23/00, A611	Tonal classification and IPC 7/025, A23L 1/30	
Applicant		
	SUNTORY LIMI	TED .
 This international preliminary exami and is transmitted to the applicant ac 	nation report has been prepared cording to Article 36.	by this International Preliminary Examining Authority
2. This REPORT consists of a total of	4 sheets, includi	ng this cover sheet.
This report is also accompani	ed by ANNEXES, i.e., sheets o	f the description, claims and/or drawings which have been
	this report and/or sheets contain Administrative Instructions und	INING TROUTTOOTS on a mode bafana 41.5- 4.11 1.7 m
These annexes consist of a tot		·
This report contains indications relat	ing to the following items:	
I Basis of the report		
II Priority		
III Non-establishment o	f opinion with regard to novelt	y, inventive step and industrial applicability
IV Lack of unity of inve		
V Reasoned statement citations and explana	under Article 35(2) with regard tions supporting such statemen	to novelty, inventive step or industrial applicability;
VI Certain documents c		
VII Certain defects in the	international application	
VIII Certain observations	on the international application	· ·
Date of submission of the demand	Date of	f completion of this report
10 October 2003 (10.10.	2003)	25 February 2004 (25.02.2004)
Name and mailing address of the IPEA/JP	Author	ized officer
Facsimile No.	Teleph	one No.

Form PCT/IPEA/409 (cover sheet) (July 1998)

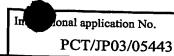


International application No.

PCT/JP2003/005443

	isis of the	
1. W		to the elements of the international application:*
	the in	ternational application as originally filed
	the de	escription:
	pages	
	pages	
	pages	
Г	T the cla	
Ц.	nie ch pages	
	pages	, as originally filed
	pages	, as allefued (together with any statement under Article 19
	pages	. filed with the demand
_	٠	, filed with the letter of
L		awings:
	pages	, as originally filed
	pages	. filed with the demand
	pages 	, filed with the letter of
] the sequ	nence listing part of the description:
	pages	•
	pages	, as originally filed
	pages	, filed with the letter of, filed with the demand
າ w	ith record	, mod with the letter of
the	internation	to the language, all the elements marked above were available or furnished to this Authority in the language in which onal application was filed, unless otherwise indicated under this item.
Th	nese eleme	nts were available or furnished to this Authority in the following language which is:
F	the la	nguage of a translation furnished for the purposes of international search (under Rule 23.1(b)).
F	the lai	nguage of publication of the international application (under Rule 48.3(b)).
L_	_ the la or 55.	nguage of the translation furnished for the purposes of international preliminary examination (under Rule 55.2 and/3).
3. W	- ·	I to any nucleotide and/or amino acid sequence disclosed in the international application, the international examination was carried out on the basis of the sequence listing:
L		ined in the international application in written form.
느	filed t	ogether with the international application in computer readable form.
L	furnis	hed subsequently to this Authority in written form.
Ļ	furnis	hed subsequently to this Authority in computer readable form.
L	☐ The s	statement that the subsequently furnished written sequence listing does not go beyond the disclosure in the ational application as filed has been furnished.
L	_ The s	tatement that the information recorded in computer readable form is identical to the written sequence listing has furnished.
4.	The ar	mendments have resulted in the cancellation of:
	\vdash	the description, pages
	<u> </u>	the claims, Nos.
		the drawings, sheets/fig
5	This re	port has been established as if (some of) the amendments had not been made, since they have been considered to go I the disclosure as filed, as indicated in the Supplemental Box (Rule 70.2(c)).**
* Rep	placement	sheets which have been furnished to the receiving Office in response to an invitation under Article 14 are referred to tas "originally filed" and are not annexed to this report since they do not contain amendments (Rule 70.16)
		nent sheet containing such amendments must be referred to under item I and annexed to this report.
		on shoes communing such amendments must be rejerred to under tiem 1 and annexed to this report.





atement			
Novelty (N)	Claims	5, 7-16, 19, 20	YE
	Claims	1-4, 6, 17, 18	NO
Inventive step (IS)	Claims	12-14, 19, 20	YE
	Claims	1-11, 15-18	NC
Industrial applicability (IA)	Claims	1-20	YE
	Claims		NO

2. Citations and explanations

Document 1: JP, 11-290094, A (NOF Corp.), 26 October, 1999 (26.10.99) (Family: none)

Document 2: JP, 1-202261, A (Kyowa Hakko Kogyo Co., Ltd.), 15 August, 1989 (15.08.89), especially see Example 3 (Family: none)

Document 3: JP, 7-300421, A (Itano Reito K.K.), 14 November, 1995 (14.11.95), especially see paragraphs [013], [014], [021], [036] and [048] (Family: none)

Document 4: "Variation de la Composition en Acides Gras des Monoesters de Zeaxanthine et d'Astaxanthine dans l'Ovare et l'Hepatopancresa de *Panaeus schmitti* au Cours de l'Ovogenenese," (M. Vincent, et al.), Archives Internationales de Physiologie et de Biochimie, 1989, Vol. 97, No. 1, pages 71-78, especially see Resultats and Tableau II.

Claims 1-4, 6, 8-11, 17 and 18

Documents 2 and 3 respectively describe an astaxanthin medium-chain fatty acid diester, and document 4 describes an astaxanthin medium-chain fatty acid monoester.

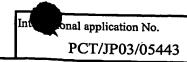
Furthermore, documents 2 and 3 respectively describe that an astaxanthin medium-chain fatty acid ester can be used in a feed for fish or a cosmetic.

The subject matters of claims 1-4, 6, 17 and 18 respectively relate to a composition produced using lipase. It is not considered that different compositions are obtained due to the difference in production method.

So, the subject matters of claims 1, 2, 6 and 18 do not appear to be novel or to involve an inventive step in view of document 2, and the subject matters of claims 1-4 and 6 do not appear to be novel or to involve an inventive step in view of documents 3 and 4. Furthermore, the subject matter of claim 17 does not appear to be novel or to involve an inventive step in view of document 3.

Even if different compositions are obtained due to the difference in production method, since document 1 describes that an astaxanthin fatty acid ester can be produced from astaxanthin and a fatty acid using lipase, it is not considered especially difficult for a person skilled in the art to conceive of applying the production method to the production of an astaxanthin medium-chain fatty acid ester. In this case, the subject matters of claims 1-4, 6, 17, 18 and 8-11 do not appear to involve an inventive step in view of documents 1-4.

INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINATION REPORT



Supplemental Box

(To be used when the space in any of the preceding boxes is not sufficient)

Continuation of: V.2

Claims 5, 7, 15 and 16

It is not considered especially difficult for a person skilled in the art to actually produce and to conceive of using the fatty acid ester with 8 carbon atoms generally considered to constitute a medium-chain fatty acid like the astaxanthin medium-chain fatty acid diesters described in documents 2 and 3 and the astaxanthin medium-chain fatty acid monoester described in document 4, expecting the same nature as that of the compounds described in the above-mentioned documents.

So, the subject matters of claims 5 and 7 do not appear to involve an inventive step in view of documents 2-4 or 1-4.

Furthermore, it is widely known in this technical field as described in document 1, that astaxanthin fatty acid esters are compounds expected to be able to be used in the food field, and it is not considered especially difficult for a person skilled in the art to conceive of also similarly using the astaxanthin medium-chain fatty acid esters described in documents 2-4 for foods.

So, the subject matters of claims 15 and 16 do not appear to involve an inventive step in view of documents 1-4.

Claims 12-14, 19 and 20

None of the above-mentioned documents describes that (1) an astaxanthin medium-chain fatty acid ester is produced by an ester interchange reaction using a medium-chain fatty acid triglyceride, (2) water is added in an esterification reaction step, or (3) a step of extracting from Crustacea is used for production. So, the subject matters of claims 12-14, 19 and 20 appear to be novel and to involve an inventive step in view of documents 1-4.